



KYP-TIANNH

ΔΙΑΠΟΡΟΣ 2019

Ποικιλία: Ξινόμαυρο (87%) & Syrah (13%)

Τύπος: Ερυθρός ξηρός οίνος / Vegan

Κατάταξη: ΠΓΕ Ημαθία

Διακρίσεις: Decanter World Wine Awards 2024 / Χρυσό
Mundus Vini Spring Tasting 2024 / Χρυσό
Balkans International Wine Competition 2024 / Χρυσό



ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ: ΤΑ BLOCKS ΤΗΣ ΔΙΑΠΟΡΟΥ

Η ΔΙΑΠΟΡΟΣ είναι μια σπουδή /ανακάλυψη των δυνατοτήτων του Ξινόμαυρου. Τα σταφύλια προέρχονται από το αμπελοτόπι #5 στο Κτήμα της Νάουσας, που ξεχωρίζει για την μορφολογία και την τοποθεσία του -μεγάλη κλίση, ενώ φτάνει στα υψηλότερα σημεία του αμπελώνα (230-240μ), ενώ συγκαταλέγεται στα ποιοτικότερα blocks της ποικιλίας. Η διακριτική συμβολή του Syrah προέρχεται από τα παλαιότερα κλήματα της ποικιλίας του Κτήματος στη Νάουσα, που διακρίνονται για τα υψηλά ποιοτικά χαρακτηριστικά τους.

Έτος φύτευσης	Έκθεση	Κλίση	Σύστημα διαμόρφωσης	Πυκνότητα (φυτά/στρ.)	Έδαφος	pH εδάφους
ΞΙΝΟΜΑΥΡΟ: Αμπελοτόπι #5						
1972	NA	5-16%	Διπλό κορδόνι	400	Αμμοαργιλο-πηλώδες	7.1
SYRAH: Αμπελοτόπια #1 και 2						
1987	B	5-8%	Διπλό κορδόνι	417	Αργιλώδες με ανθρακικό ασβέστιο	7.1 & 7.9

2019: ΣΥΝΤΟΜΑ Η ΧΡΟΝΙΑ

Ήταν μια εξαιρετική χρονιά. Ο κρύος χειμώνας, η ιδιαίτερα βροχερή άνοιξη και το ξηρό καλοκαίρι ακολούθησαν 2 μήνες (Αύγουστος και Σεπτέμβριος) με ιδανικές, ήπιες συνθήκες και αξιοσημείωτη διαφορά θερμοκρασίας ανάμεσα στην ημέρα και τη νύχτα. Για επιπλέον ενίσχυση της ποιότητας, έγινε πράσινος τρύγος σε όλο τον αμπελώνα.

Τρύγος: Με το χέρι και με αυστηρή διαλογή στις αρχές Σεπτεμβρίου για το Syrah και στα τέλη Οκτωβρίου για το Ξινόμαυρο.

ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ

Αυστηρή διαλογή σε δονούμενη τράπεζα για κάθε ποικιλία ξεχωριστά (τρυγήθηκαν σε διαφορετικό χρόνο).

Για το Ξινόμαυρο: Προζυμωτική εκχύλιση 7 ημερών σε θερμοκρασία 8-10°C σε πλήρως αντιοξειδωτικό περιβάλλον. Ζύμωση με rîpage για 10-15 ημέρες σε ανοικτούς ξύλινους κάδους 5 τόνων από γαλλική δρυ, σε θερμοκρασία 20-26°C που διατηρείται

και κατά τη διάρκεια της μεταζυμωτικής εκχύλισης (10-12 ημερών). Μηλογαλακτική ζύμωση σε κυρίως νέα βαρέλια από γαλλική δρυ. Ωρίμαση για 18 μήνες σε γαλλικά βαρέλια 228 λίτρων 1ης, 2ης και 3ης χρήσης. **Για το Syrah:** Προζυμωτική εκχύλιση 5-7 ημερών. Ζύμωση στους 22-24°C. Μηλογαλακτική ζύμωση σε βαρέλια από γαλλική δρυ. Ωρίμαση για 14 μήνες σε βαρέλια γαλλικής δρυός 225 λίτρων (20% πρώτης χρήσης). Μετά το τέλος της περιόδου ωρίμασης, το κρασί μεταφέρεται σε ανοξειδωτες δεξαμενές, Μόλις ολοκληρωθεί και ο χρόνος ωρίμασης του Ξινόμαυρου, γίνεται το τελικό blend στα βαρέλια.

Αλκοολικός βαθμός (ABV): 14%	Ολική οξύτητα (TA): 5.2 gr/lit
pH: 3.54	Ανάγοντα σάκχαρα (RS): 2.8 gr/lit

ΓΕΥΣΤΙΚΗ ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Βαθύ κόκκινο με πορφυρές ανταύγειες. Πολύπλοκη μύτη με αρώματα ώριμης φράουλας και βιολέτας που συνοδεύονται από αυτά της βανίλιας και της σοκολάτας. Νότες γλυκών μπαχαρικών και πιπεριού προδίδουν την παρουσία του Syrah, συμπληρώνοντας αρμονικά το σύνολο. Το στόμα, πλούσιο και συμπυκνωμένο με στιβαρές τανίνες, μακρά διάρκεια και ισορροπημένη οξύτητα. Ένα δυναμικό κρασί με μεγάλη δυνατότητα παλαίωσης και εξέλιξης στο χρόνο.

WINEinMODERATION

CHOOSE | SHARE | CARE

WWW.KIRYIANNI.GR □ #KIRYIANNI □ #DIAPOROS □ #IMATHIA □ #NAOUSSA □ #XINOMAVRO